

# Happy Valentine

大切な人への贈りもの。  
だったらエブリーで選ばなきゃ。

2月14日はバレンタインデー。

あなたは誰にチョコレートを贈りますか？

大好きなあの人に愛を込めて、  
日頃お世話になっているあの人に  
感謝の気持ちを込めて...

大切な人にあげるものだから特別なものを贈りたい。  
そんな気持ちをエブリーが応援します。

### マッシイロマン



プチナッツ&クランチ  
食べやすいプチサイズのナッツとクランチのチョコレートインク。

### 札幌グランドホテル



プラリネチョコレート  
札幌1級評定に作られたプラリネチョコのプレートです。



トラス チョコレートフォンデュ  
ご家庭でも簡単に作れる本格的なチョコレートフォンデュ。イチゴやバナナなどのフルーツやマシュマロなどをつけて、楽しく、ちょっぴりおしゃれにお召し上がりください。



ゴディバ リキュール・ミニ  
チョコレートで知られるゴディバのリキュール。製菓材料として最高品質のリキュールをいかにですか？新しい演出として、イチゴと一緒に味わうのもオシャレですよ。



パイパー・ヘドシック・ロゼ・ソヴァージュ  
ソヴァージュとはフランス語で、「野性的な」既成概念にとらわれないという意味。カンヌ映画祭唯一の公式シャンパンメーカーのロゼシャンパンを、こだわり派のあなたと一緒に...



モエ・エ・シャンドン ロゼ・ブリュット  
エチケットを一新し、ますます愛らしさを増した世界中で最も飲まれているシャンパン。モエ・エ・シャンドン。バレンタインデーには断然ロゼをお勧めします。



ベイリース クリームリキュール  
世界中で愛されているクリームリキュール。ショコラとバナナの風味が口の中を広げます。とろけるような味わいが人気の秘密です。

## EVERY SELECTION

今年は手作りに挑戦!

## 世界にひとつだけの贈り物

●バイオニア カラースプレー、アラザン、三色チョコ  
色とりどりのトッピングで個性的なチョコレートを作ってみてはいかがですか。

●バイオニア エッセンス各種  
さまざまな風味が楽しめるエッセンスやフレーバー・ミネチュアサイズのがらうれいですね。

●バイオニア タブレットチョコレート (スイート、ビター、ミルク、ホワイト)  
上質な材料を使った手作りチョコレート。刻む手間のいらない粒タイプです。

●バイオニア クーベルチョコレート、セレクショーン (パニーニ、オーレ)  
香り豊かな手作り用チョコレート。手作りとは思えないほど、本格的な味が楽しめます。

●バイオニア 小麦粉、薄力粉、ミックス粉各種  
国産小麦粉から菓子用特選ミックス粉まで豊富に取り揃えました。

●バイオニア ピーナッツ、ココナッツロング、生クルミ、生アーモンド  
削ごたえがたまらないナッツ各種。味のアクセントに。

●オーム 純生クリーム  
乳脂肪48%のため濃厚な味楽しめます。

●バイオニア アーモンドパウダー、ココアパウダー、ノンウェット、抹茶パウダー、シナモンシュガー、シュガーパウダー、ノンウェット  
生チョコには欠かせない仕上げのパウダーです。

●カルピス 特選バター (食塩不使用)  
一流フランス料理店が絶賛する知る人ぞ知る5Lのバター。

●エブリー オリジナル牛乳  
生産地を人吉・球磨地方に厳選し、徹底した品質管理のもとに生きた毎日制作です。

### 生チョコレート



材料(4人分)  
ビターチョコレート 130g  
生クリーム 30g  
無塩バター 20g  
仕上げ用ココア 適量

ミルクチョコレート 30g  
砂糖 20g  
ワイスキー 小さじ2

作り方  
①バターは室温に戻してやわらかくしておきます。板チョコレートの場合は細かく刻んでボールに入れておきます。  
②小鍋に生クリームと砂糖を入れて火にかけて、沸騰したら火からはずします。  
③チョコレートの入ったボール全体に湯を入れて1分ぐらいそのまま予熱で温めます。  
④②にワイスキーを入れ、ゴムベラで全体がまめらかになるまでかき混ぜます。  
⑤やわらかくしておいたバターを④の中にちぎりながら入れてよく混ぜ、パットに流し入れて冷蔵庫で冷やし固めます。  
⑥固まったら温めた包丁でカットし、周りにココアパウダーをまぶしてできあがり。

### セモア

トリュフファンタジー  
まろやかなフランスのトリュフチョコに、あよびとビターなチョコレートパウダーをかけている本格トリュフチョコです。

### マキシムドパリ

ハートブラリン  
ハート型のヌガーチョコレート。

### マキシムドパリ

ショコラアーモンド  
アーモンドとチョコ、ココアのハーモニー。

### マキシムドパリ

ショコラクレープ  
サクとした食感とヘーゼルナッツの香ばしさ。

### マキシムドパリ

ショコラミルク ショコラビター  
マイルドな味わいのミルクチョコとカカオ60%の本格派ビターチョコ。

### フランス屋製菓

コンソナンス プリュエールS  
協和音のように心地よく溶け合うファンシーショコラと味わいのパーショコラをシックなパッケージに包みました。

### コンソナンス ヴィスティゴ

協和音のように心地よく溶け合うファンシーショコラをシックなパッケージに包みました。

### エブリー バレンタイン カタログ 2007

### ミルクアソート

ミルクチョコのプラリネ6種類のアソート。

### ビターアソート

ビターチョコのプラリネ5種類のアソート。

### コンソナンス プリュエールS

協和音のように心地よく溶け合うファンシーショコラと味わいのパーショコラをシックなパッケージに包みました。

### キャトルフィーユ プレファースS

幸せ運ぶモチーフのショコラに小さな四ツ葉のクローバーを添えました。6個の詰め合わせです。

### ラグノオささき

ロクサヌマ  
ケーキの半分以上がチョコレート。蒸し焼き製法でじっくり焼き上げた濃厚なチョコレートケーキです。

### 焼酎トリュフ

宮崎の銘酒芋焼酎「不阿羅王(フアラウ)」の原酒を使用した濃厚なガナッシュをトリュフに仕立てました。

### クローンヌ・ド・フルール チレットM

プチサイズの上品のショコラをロハスな植物柄のパッケージに詰めました。

### キャトルフィーユ ロープ・デジュール L

幸せ運ぶモチーフのショコラと小さな四ツ葉のクローバーのチョコなどの詰め合わせ。

### ショコラティエ

カリカリの軽い歯ごたえのアーモンドチョコとサクサクミルフィーユの詰め合わせ。

### 生チョコレート・スイート

生クリームとチョコレートのまろやかさがじゅわんと広がるならからで贅沢な味わいの生チョコレート。

## 今年の恵方は北北西 節分

●豆富本舗 節分豆  
節分といえばやっぱり豆。北海道十勝産で、秋に収穫される新物を使用しています。

丸かぶり寿司  
上海鮮七福巻 上六子七福巻  
●2月3日のみの販売です

### エブリー九品寺のレストラン・シャルドナーネ 松本シェフの料理教室

ご家庭で気軽にフレンチを楽しみませんか?  
毎月1回、ハローグリーンエブリー九品寺店のレストラン・シャルドナーネで行われている松本シェフの料理教室。毎回、フレンチをベースとしたさまざまなアレンジ料理をご紹介します。試食はもちろん、料理に関するさまざまな疑問、質問にもお答えします。お気軽にご参加下さい。

次回第108回目の開催は2月22日  
参加費 1,000円  
時間 午後2:00~4:00

お申し込みは ☎096-211-6771 (レストラン・シャルドナーネまで)

長瀬店	九品寺店	近見店	健康店	島崎店
<p>熊本市月出8丁目1-17 ☎096-381-9485</p>	<p>熊本市九品寺3丁目17-17 ☎096-366-1717</p>	<p>熊本市近見1丁目3-5 ☎096-359-7575</p>	<p>熊本市花立5丁目9-18 ☎096-331-7505</p>	<p>熊本市島崎2丁目12-1 ☎096-327-2111</p>

Hello Green EVERY  
全店 午前9:00~ 深夜12:00まで営業